

Matsalshantverket och Trancheringskonsten

Företal

Vanan att äta och dricka i offentligheten var fram till 1980-talet tämligen outvecklad i Sverige. Av statsmakterna sågs restauranger mestadels som ett samhällsproblem som skulle regleras. Men plötsligt skedde något. På bara ett par årtionden mångdubblades antalet restauranger liksom antalet restaurangbesök, Sverige började placera sig högt i internationella matlagningstävlingar och internationella besökare börjar tala om det svenska matundret.

Detta hade inte varit möjligt utan en förändrad tidsanda, där det plötsligt blev både accepterat och eftersträvanvärt att ägna sig åt kroppsliga njutningar och i ögoninfallande gastronomikonsumtion. Men knappast heller utan förändringarna inom restaurangsektorn.

Drivande i utvecklingen var en ny generation kockar, som öppnade restauranger inspirerade av nya franska köket. Matsedlarna varierades tydligare efter säsongen, nya rätter skapades dagligen och maten arrangerades konstnärligt direkt på tallriken. Med hjälp av TV och andra medier förvandlades bilden av kocken från en suspekt bohem till en förebild

Att servera blev ett genomgångsjobb under ungdomsåren, snarare än en livslång karriär. Matsalens gestaltning av måltiden är svår att ersätta av aldrig så vackra tallriksuppläggningar. Doften från ny flamberade crêpes, synen av eldslågan och observerandet av de eleganta handrörelserna på nära håll – se där några av de fenomen som varit på väg att förpassas till ett utdött kulturarv inom restaurangsektorn i Sverige. Nå, några har som tur är vidmakthållit traditionerna med silvrevagnar, flambering och tranchering. Men nya generationer av såväl matsalspersonal som gäster behöver lära sig grunderna i matsalens scenshow. Det är därför jag med stor glädje tackade ja, när jag fick förfrågan att introducera Gösta Nordéns och Uno Hedmans nya bok. Här har vi nämligen äntligen fått en översiktlig och i flera bemärkelser aptitretande översikt över matsalshantverkets sceniska gestaltning.

Som så många andra av de främsta namnen i det sena 1900-talets restauranghistoria är Nordén och Hedman skolade på Tore Wretmans restauranger. Det är något av en ödets ironi att Wretman själv, som var den som mera än någon annan lyfte just matsalsarbetet i Sverige, nästan alltid blir omnämnd som den förste ”kändiskocken”. Wretmans storhet låg knappast i hans förmåga att laga mat, även om han naturligtvis var både skolad och kompetent på detta område. Nej, det var hans entreprenörskap och enastående förmåga att sätta gästen i centrum som gjorde att hans restauranger blev så framgångsrika. Till detta skall läggas hans för den tiden ovanliga vilja att lära ut sina egna erfarenheter, inte minst när det gällde matsalsshowen. I boken får ni förutom instruktioner och recept också lära er hur det faktiskt gick till när Tore Wretman höjde standarden på servering, tranchering och flambering. Hans passion för att förmedla kunskap till sina efterföljare har fått goda arvtagare i duon Nordén och Hedman, som också bidrar med kulturhistoriskt värdefulla interiörer av matsalsarbete på restauranger, i Sverige såväl som utomlands. Jag hoppas att vi tack vare denna bok skall få en ny generation i restaurangbranschen som återupprättar matsalens fantasti, och med samma självklara stolthet som kändiskockar tar plats i det offentliga rummet. Det förtjänar den svenska gastronomi.

Ystad, februari 2020

Håkan Jönsson

Docent